

# HOTEL HOHENHAUS HERLESHAUSEN



PREIS FÜR NACHHALTIGE  
GASTRONOMIE

## Selbstversorgung auf hohem Niveau



**Ein Hotel, drei Restaurants, 1.200 Hektar Gutshof, drei Mineralwasserbrunnen, eine eigene Schafzucht und Jagd – die Aufzählung könnte so weitergehen, wenn man über das Hotel Hohenhaus im hessischen Herleshausen spricht. Hoteldirektor und Küchenchef Peter Niemann hat gemeinsam mit den Eigentümer\*innen des Hotels und Gutshofes sowie seinen Mitarbeitenden mit viel Leidenschaft ein Konzept in puncto Nachhaltigkeit auf die Beine gestellt, das sich sehen lassen kann: Das Hotel Hohenhaus versorgt sich fast komplett selbst – und bringt dabei Sterneküche auf die Teller seiner Gäste.**

„Als ich das Hotel Hohenhaus mit dem Schloss und seiner Umgebung 2017 das erste Mal gesehen habe, war mir sofort bewusst, welches Potenzial hier verborgen ist. Die Landschaft ist wunderschön und man hat auf dem großen Gelände viele Möglichkeiten“, erzählt Peter Niemann. Schnell war klar, dass er gemeinsam mit den Eigentümer\*innen einen Ort schaffen möchte, der nicht nur Küche auf höchstem Niveau bietet – neben dem Restaurant „Sushi & Family“ ist das Restaurant „Hohenhaus Grill“ mit einem grünen Michelin-Stern und das Gourmet-Restaurant „La Vallée Verte“ mit einem roten Michelin-Stern ausgezeichnet –,

sondern auch das Thema Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt.

„Mir ist es wichtig, mich bei meiner Arbeit an der Natur zu orientieren. Ich achte dabei darauf, was sie leisten kann. Sie sagt mir, wann der richtige Zeitpunkt dafür ist“, erklärt Peter Niemann seine Motivation, auf Nachhaltigkeit zu setzen. „Deshalb hat für mich Regionalität eine sehr hohe Bedeutung“, betont er mit Nachdruck. Das Gut Hohenhaus baut deshalb verschiedene Getreidesorten, Kartoffeln, Früchte und Kräuter selbst an, hat ein eigenes Jagdgebiet, drei Mineralwasserbrunnen, eine eigene Schafzucht: braune

Bergschafe um genau zu sein, eine bedrohte Nutztier rasse. Was nicht selbst produziert wird, kommt zumeist aus einem Umkreis von zehn Kilometern um das Gut herum. Mit allen regionalen Lieferant\*innen ist Peter Niemann persönlich bekannt, weiß um die Verarbeitung und Qualität der Produkte. Das möchte er auch an seine Mitarbeitenden weitergeben: Von den Kollég\*innen an der Rezeption bis hin zu den KochAzubis hat daher schon jede\*r im Betrieb den Lieferant\*innen über die Schulter geschaut.

Nur wenige Food-Produkte muss der Gastronom von weiter weg zukaufen. Aber auch hier achtet



## Das sagt die Jury:

Das Hotel Hohenhaus ist ein Leuchtturmprojekt in Sachen gastronomischer Nachhaltigkeit. Peter Niemann schöpft gemeinsam mit den Eigentümer\*innen und seinem Team die Möglichkeiten, die das Gut mit seinen Ländereien bietet, optimal aus. Was der eigene Betrieb nicht selbst erzeugt, wird zum größten Teil bei regionalen Lieferant\*innen eingekauft, zu denen eine enge persönliche Beziehung besteht. Auch die Einbindung der Mitarbeitenden in die Betriebsabläufe und in die Gestaltung ist vorbildlich.



er auf Nachhaltigkeit. „Unsere Gäste wünschen sich zum Beispiel Fisch auf der Karte, und zwar nicht nur Forelle, und den bekomme ich einfach nicht von hier“, sagt Peter Niemann. Dieser kommt zum Beispiel aus Skage in Dänemark, direkt vom Fischer, ohne Zwischenhändler und landet – teilweise vom Fischer selbst geliefert – ultrafrisch auf den Tellern der Gäste. Nicht alle Wünsche der Gäste kann und möchte Peter Niemann erfüllen. „Bei uns gibt es zum Beispiel kein Osterlamm“, verrät er. „Es ist einfach nicht nachhaltig, ein so junges Tier zu schlachten und geht gegen meine innere Überzeugung. Seine Küche beschreibt er deshalb passenderweise als „ehrlich, aromenstark und authentisch“.

Die Idee hinter dem Nachhaltigkeitskonzept des Hotel Hohenhaus ist ein Kreislaufsystem: In Hohenhaus angebautes Getreide beispielsweise dient zum Backen von Brot für die Gäste, die Reste auf den Tellern werden in der Abwärme der Küche getrocknet und als Futter den Tieren gegeben. Die Tiere wiederum werden geschlachtet und weiterverarbeitet – von „nose to tail“, also komplett.

Nicht nur in puncto Regionalität und Produkte setzt Peter Niemann auf Nachhaltigkeit: „Mindestens ebenso wichtig ist mir der soziale Aspekt. Deshalb unterstütze ich vorwiegend regionale Handwerker- und Lieferant\*innen und gebe der Region etwas zurück – menschlich wie auch wirtschaftlich.“ Gleiches gilt auch für seine rund 30 Mitarbeitenden. „Ich wünsche mir, dass meine Mitarbeitenden den Gedanken der Nachhaltigkeit weitertragen und dies auch Zuhause leben“, erklärt er. So gibt es für alle Mitarbeitenden, die möchten, unter anderem jede Woche eine Demeter-Gemüse-Kiste für Zuhause.

Für Peter Niemann ist die Reise noch lange nicht zu Ende: „Während der Lockdown-Zeiten haben wir viel investiert, unter anderem die Küchen- und Haustechnik auf den neuesten Stand gebracht. Aktuell planen wir den Bau einer Solaranlage für die Beheizung des Pools und zur Gewinnung von Eigenstrom für unsere Kfz-Ladestationen und das Hotel.“ Künftig will er Mohn anbauen – zum Backen und für Öl. Mehr Selbstversorgung geht dann wohl kaum.

↑ Peter Niemann, Hoteldirektor und Küchenchef Hotel Hohenhaus